

Saftiger Marmorkuchen mit Mascarpone und Nougat

Die Vorbereitungszeit bezieht sich auf die übliche Version des Marmorkuchens, bei welcher die beiden Teigsorten mit einer Gabel vorsichtig vermischt werden.

Küche Backen

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
12 STÜCKE	20 MINUTEN	50 MINUTEN

Zutaten

- 100 g Nussnougat (schnittfest)
- 200 g weiche Butter
- 250 g Mascarpone
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 450 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Sahne
- 3 EL Kakao

Anleitungen

1. Zuerst den Nougat im Wasserbad schmelzen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

2. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3. Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Mascarpone und Salz in eine Schüssel geben und so lange rühren, bis man eine gleichmäßige Creme hat. Die Eier nacheinander hinzugeben.

4. Mehl und Backpulver mischen und in die Creme einrühren.

5. Eine Hälfte des Teiges in die Backform füllen. Die andere Hälfte mit dem Nougat, dem Kakao und der Sahne mischen.

6. Den dunklen Teig auf den hellen in die Form geben und mit einer Gabel vorsichtig ein wenig unterheben (nicht ganz verrühren!).

7. Auf der mittleren Schiene des Backofens 50 Minuten backen; ggf. Stäbchenprobe machen - je nach Backofentyp kann sich die Backzeit verlängern oder verkürzen.

8. Den fertigen Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und ganz erkalten lassen. Je nach Geschmack mit Puderzucker oder Kuvertüre verzieren.

Für die Backform "mit dem Dreh"

1. Je einen Spritzbeutel mit hellem bzw. dunklem Teig füllen. Zuerst nur ein wenig Teig in die Spitzen füllen und mit einem Holzstäbchen vorsichtig etwas verrühren, so dass sich in den Spitzen keine Luftblasen bilden.

2. Jetzt den Teig immer abwechselnd und spiralförmig in der Form hochziehen, bis er verbraucht ist.

Rezept Hinweise

Und hier wieder das Rezept zum Herunterladen: [Marmorkuchen_mit_Mascarpone_und_Nougat](#)